

# La Treille



LE JOURNAL DE L'ASSOCIATION VIGNES ET VIGNERONS DU TRIÈVES

N°11  
AVRIL 2023

●  
●  
●  
**CONSÉCRATION**  
Les vins du  
Trièves  
célébrés !

**TRANSMETTRE**  
Les P'tits Ballons  
changent de  
main

**S'INSTALLER**  
De nouvelles  
vignes à Prébois

**QUESTION DE  
TAILLE**  
Découvrir  
Marceau  
Bourdarias

## RECONNAISSANCE

Quinze années de travail de l'association portent leurs fruits





La Treille est ressuscitée ! Ce numéro reprend le fil des publications, lancées en 2008 et interrompues depuis 4 ans.

Depuis, quelques cheveux en moins, quelques rides en plus, les vigneron et vigneronnes du Trièves ont pris de la bouteille ! Ils se développent, voient leurs volumes augmenter, gagnent des médailles et transmettent leurs connaissances.

J'ai rejoint l'aventure depuis peu, mais je peux déjà vous dire que l'association VVT a réussi son pari en beauté : sauver la vigne des parents et grands-parents du Trièves.

Et ce n'est que le début. Les installations en cours reflètent l'attractivité du métier et du Trièves.

De belles histoires à base de vignes à tailler, de verres à vider et d'amitié, surtout, sont encore à venir...

**Sarah Fechtenbaum**

- p.3 **Edito**
- p.4 **Consécration**
- p.5 **Transmettre** - Pascale et Sarah
- p.7 **S'installer** - Manon et Jérôme
- p.9 **Question de taille** découvrir Marceau Bourdarias
- p.11 **Le point sur l'asso** en 2023





Aujourd'hui les volumes sont devenus plus significatifs et les vins se vendent dans toute la région. Ils obtiennent même des médailles au concours des vins de l'Isère. Les domaines tendent vers un équilibre économique et créent de l'emploi. En plantant de la vigne en altitude, nous avons anticipé, presque inconsciemment, le réchauffement climatique. En 2022, nous avons vendangé les premiers raisins le 31 août et fait une très belle récolte. Reste à espérer que notre territoire de montagnes continue à être partiellement épargné par les catastrophes climatiques. >>

**Samuel Delus**, président de Vignes et Vignerons du Trièves, domaine de l'Obiou

## le mot du président

# Consécration

Le travail des vignerons et vigneronnes du Trièves est maintenant reconnu. En mai 2022, la célèbre **Revue des Vins de France** consacrait les cépages rares des Alpes dans onze pages de « saveurs oubliées ». Les vins de Jérémy Bricka, Maxime Poulat et Samuel Delus obtiennent d'excellentes notes supérieures à 90/100. Les dégustateurs de la revue ont à cette occasion découvert le cépage onchette, et en parlent en ces mots « [...] le vin est remarquable, encore très frais, original, subtilement poivré, acidulé, mais tout en délicate suggestion. ». Ils n'ont pas été moins enthousiastes en ce qui concerne les vignerons du Trièves : « Nous avons été transportés par les cuvées de ces jeunes vignerons, fédérés au sein d'une association qui s'attache également à conseiller et aider les vignerons familiaux. Un lien rare et précieux, capable de revivifier plus qu'un paysage, un pays. » Pas mal, non ?

De nombreux articles élogieux ont également été publiés en 2022 sur les vignerons et vigneronnes du Trièves, dans le journal de Grenoble-Alpes métropole, sur le site de Isère Tourisme, dans Terre Dauphinoise ou encore dans Isère Mag.



En 2013, Jean-Marc Gatteron, de la revue de passionnés de vin **le Rouge et le Blanc**, découvrait le Trièves et ses vignerons de la reconquête. Il avait déjà saisi la richesse du projet de VVT : « [...] au delà de ce projet ampélographique, se dessine la volonté farouche de favoriser les liens sociaux et d'entraîner une dynamique. ». Il concluait son article par ces mots : « Avec de magnifiques terroirs, des cépages retrouvés et un enthousiasme humain inoxydable, l'avenir est plus que prometteur. Rendez-vous dans 10 ans ! ». Gilles Barbe, président de VVT à l'époque, l'a pris au mot et a recontacté M. Gatteron pour qu'il vienne nous rendre visite cette année ! Sa venue est prévue pour avril, il rencontrera les vignerons et vigneronnes professionnel-le-s et familiaux.

« Nous avons été transportés par les cuvées  
de ces jeunes vignerons »





# Transmettre

par Pascale Barbe, domaine les P'tits Ballons

« C'est dans les années 2000 que l'aventure viticole commence. Après quelques années de pratique en amateur sur des vignes familiales (et des vendanges mémorables !), nous décidons avec mon mari Gilles de transformer notre passion du dimanche en activité professionnelle. Gilles prend sa retraite, je fais une reconversion professionnelle. Il s'en suit un "retour au pays" que nous n'avons jamais vraiment quitté. Une envie de travailler ensemble (un challenge en fait !) et un objectif commun : produire un vin Trièves et mensois, de surcroît, commercialisable.

Ainsi naît en 2015, le domaine **Les P'tits ballons** ! Après la reprise des vignes replantées par Vignes et Vignerons du Trièves et la plantation supplémentaire du cépage hybride Rayon d'or, le domaine s'étend, à présent, sur 1,2 hectares.

Il est composé de douze cépages différents. Pour les rouges : Douce noire, Durif, Joubertin, Persan, Onchette, Gamay, Etraire de la d'Huy et pour les blancs : Altesse, Verdesse, Roussanne et Rayon d'Or. Ce dernier, qui n'est quasiment plus cultivé en France, est vinifié en monocépage au domaine. Il a rapidement rencontré ses amateurs et s'est déjà

taillé une belle renommée sous l'appellation "Pompette".

La production de ces vignes replantées augmente au fil des années, pas tout à fait dans les volumes prévus (merci les aléas climatiques des ces dernières années...) mais augmente malgré tout.

Petit vignoble deviendra grand ! Mais il faut une forme olympique pour cultiver ces vignes, dont la plupart sont implantées dans des terrains très abruptes et cette forme, nous ne l'avons plus.

Se pose alors la question de la transmission. Question vite résolue avec la rencontre fortuite mais inespérée avec Sarah Fechtenbaum, jeune agricultrice, qui a le projet de s'installer en viticulture et qui est tombée amoureuse du Trièves. Ce n'était pas trop difficile !



Depuis mi-octobre 2022, Sarah a donc intégré le domaine pour un stage test et reprendra en son nom l'exploitation fin 2023. >>

**Pascale Barbe**, février 2023

« Petit domaine deviendra grand »



Pascale dans ses vignes @Emmanuel Breteau

# Reprendre

par Sarah Fechtenbaum

« Je n'étais absolument pas destinée à devenir vigneronne. Les derniers agriculteurs dans ma famille remontent à cinq ou six générations, mes parents ne buvaient pas spécialement de vin et j'ai grandi dans une ville pavillonnaire sur le bassin d'Arcachon. Ma curiosité m'a poussée à faire des études de science jusqu'à une thèse d'astrophysique sur la naissance des étoiles. C'était tout à fait passionnant et la méthode scientifique que j'ai apprise à ce moment-là ne me quittera jamais.

Mais j'ai un problème avec le fait de passer ma vie devant un ordinateur, coupée des gens et des saisons, que je vois à peine passer. Une randonnée à cheval de trois jours avec ma sœur me fait réaliser que la vraie vie est dehors ! Après ma thèse, j'arrête tout et je réfléchis à trouver une occupation plus en rapport avec la Terre.

C'est à ce moment-là, en 2014, que mes parents achètent une maison... entourée de vignes. Ne connaissant rien à la vigne et au vin, ils décident néanmoins de relever le challenge fou de devenir vigneron en plus de leurs travaux respectifs. Je les observe avec envie, jusqu'à ce que mes parents me fassent une proposition : devenir vigneronne moi-même et reprendre à terme le domaine.



Je découvre alors ce métier, mille métiers en réalité, et tourne ma curiosité vers la vigne. Je me forme en parallèle à l'œnologie à Bordeaux. Je suis conquise par cette nouvelle vie. Mais entre mes parents, l'entente n'est plus, et cela devient difficile de travailler tous les trois. J'abandonne alors l'idée de reprendre le domaine, et mes parents finissent par vendre la maison et les vignes.

Toutefois, l'idée d'être vigneronne ne me quitte pas. Mon conjoint, astrophysicien ayant persévéré, lui, convoite un poste à Grenoble. La montagne nous attire tous les deux. De passage en région parisienne, j'en profite pour faire un BPREA (Brevet de Responsable d'Exploitation Agricole) orienté maraîchage (il n'y a bien sûr pas encore de BPREA vigne dans le coin), ce qui me permet de



venir faire des stages en région grenobloise. Je découvre qu'il y a une poignée de vigneronnes et vigneronnes en Isère, qui s'attachent à faire redécouvrir les cépages autochtones. Je cherche d'abord des pistes près de Grenoble, mais celles-ci ne menant nulle part, je finis par écrire à Vignes et Vignerons du Trièves. L'accueil, très chaleureux, qui m'est réservé, m'éblouit. Je viens en stage de maraîchage au Margarou à Prébois début 2021. Je découvre le Trièves (et me fais flasher par un radar à force de contemplation) et je ne me peux m'empêcher de penser « Je suis chez moi... ».

C'est alors que je rencontre Pascale et Gilles Barbe. Face aux vignes de Serre-Bertras, Pascale m'expose leur façon de travailler, en bio, avec des plantes, dans le plus grand respect de la vigne et de la nature environnante, nous sommes d'accord sur tout ! Je suis emballée à l'idée de pouvoir reprendre le domaine. Quelle chance !

Je suis embauchée par l'association pour la saison 2022 et j'ai alors l'occasion d'apprendre à connaître les vigneronnes et vigneronnes du Trièves, et leur façon de travailler. L'idéal pour prendre ma place dans le territoire et dans cette géniale petite équipe d'aventuriers. Je les remercie tous et toutes pour le temps qu'ils ont passé à me transmettre leurs connaissances.

Avec l'aide de Pascale et Gilles, je vais replanter du Rayon d'Or cette année et l'année prochaine pour agrandir (un peu) le domaine. J'espère aussi pouvoir constituer une vigne-mère d'Onchette l'année prochaine. Je souhaite conserver l'esprit du domaine : humble, qualitatif, et tourné vers la vente directe. Pour que les P'tits Ballons soient toujours synonymes de boire de bonnes quilles entre ami-e-s ! >>

**Sarah Fechtenbaum**, avril 2023



# S'installer

avec Manon Delus et Jérôme Joubert

Début janvier, je suis allée voir Manon et Jérôme à Prébois. Cette année, ils vont avoir respectivement 30 et 39 ans et ils sont en train de s'installer en polyculture : vigne, ovins, caprins. Ils disposent déjà de plusieurs parcelles, au total 60 ares, plantées des cépages Landal et Baco dans les années 50, et de Sauvignac en 2008. Ils prévoient d'avoir à terme entre 1,5 et 2 ha de vignes et une trentaine d'animaux. J'ai posé quelques questions à Manon.

## Qu'est-ce qui t'a donné envie de t'installer ?

L'envie, depuis toujours, d'avoir les mains dans la terre. Pendant mes études d'orthophonie, j'avais déjà failli tout claquer. Je pensais à la botanique. Mais pas à la vigne, ça ne pouvait pas être ça, j'étais dedans depuis toujours ! [Le père de Manon a des vignes dans le Var, NDLR]. Et puis il y a eu les retrouvailles avec Jérôme, lui était en reconversion et moi je revenais de la ville où j'étais

orthophoniste. Ça fait maintenant trois ans qu'on remet tout en question et en mouvement pour s'installer en vigne et en élevage !

## Et pourquoi les animaux ? Ça aurait pu être seulement la vigne.

J'ai vraiment envie d'avoir des animaux, parce que j'aime prendre soin du végétal mais aussi de l'animal, et des humains. Je voulais être en polyculture, pour faire du lien entre les forces végétales et animales, être polyvalent. Je voulais aussi faire autre chose que la vigne.

## Pourquoi dans le Trièves ?

Ça aurait pu être dans le Var, j'aurais pu reprendre le domaine de mon père. Mais je ne m'y sens pas à l'aise. Le Trièves, c'est le retour à mes racines, à mes ancêtres du côté de mon père. J'y trouve un sens.

## Quelles sont les prochaines étapes de votre installation ?

Nous avons rendez-vous avec une personne de l'ADEAR [Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural, NDLR], pour discuter de l'installation et des aspects administratifs, pour voir si on demande une première DJA [Dotation Jeune Agriculteur, à demander avant d'avoir 40 ans, NDLR], pour qui l'échéance va arriver ! [rires] Pour l'élevage, pour le moment, nous n'avons pas le



foncier pour nous installer. On devrait pouvoir acquérir des terres, mais elles sont déjà louées, donc il faudra trouver des compromis.

On va donc commencer par la vigne, avec le défrichage d'une parcelle de 1,5 hectares à Prébois. dans les prochaines semaines. On a l'idée de terrasser les côtes et de planter pendant ces deux prochaines années. On aimerait planter des cépages résistants comme le Souvignier gris. Nous sommes également intéressés par les cépages autochtones comme le Joubertin, la Douce noire, l'Etraire, l'Onchette, mais ce n'est pas encore décidé.

### **Aujourd'hui, vous vinifiez au local de Vignes et Vignerons du Trièves. Est-ce que vous prévoyez de continuer ?**

Dans un premier temps, oui. Grâce à ma sœur et mon beau-frère, nous allons pouvoir disposer d'une cave voûtée à Prébois. On pourra progressivement devenir plus autonomes grâce à cette cave.

### **Vous souhaitez transformer votre lait ?**

[Jérôme nous a rejoint]

M. : Oui, mais ça fait peur. On aimerait partir sur un modèle de lactation longue pour la trentaine de chèvres et brebis que nous aurons. On les mettrait une fois sous le bouc ou le bélier, et après une mise bas, on les traitait tous les jours en suivant les pics de lactation. Cette méthode permettrait d'éviter des mises-bas chaque printemps et des envois à l'abattage pour les chevreaux et les agneaux. Cela devrait éviter pas mal de maladies et de risques au moment des mises-bas. Cela signifie aussi du travail tous les jours, sans trêve hivernale.

J. : Même s'il y a une période plus calme l'hiver, il faut quand même être là tous les jours de toute

façon. Sans mise-bas tous les ans, ça supprime le pic de travail à la fin de l'hiver, pendant la taille, ainsi que le pic de travail en plein printemps, lorsqu'il y a la lactation un mois et demi après la mise-bas. Finalement, la charge de travail est mieux répartie sur l'ensemble de l'année.

### **Est-ce que vous ferez une demande de label bio ? biodynamie ?**

M. : C'est une vraie question, le label.

J. : Aujourd'hui, on pense qu'on sera labellisés. L'idée est de cultiver la vigne et de vinifier dans l'esprit de l'agrobiologie et avec des pratiques biodynamiques. C'est aussi pour des raisons financières, il y a un crédit d'impôt avec l'aide à la conversion, qui est de 3500€. Les aides à la surface ne représentent par contre pas grand chose, de mémoire 200 à 300 € par hectare et par an. Et puis, le label est toujours une garantie pour le buveur de vin !

« Il y a besoin de s'accorder pour les décisions importantes »

### **Une dernière question, comment envisagez-vous de travailler en couple ?**

J. : On pense faire certaines activités ensemble, comme les vendanges, la taille, l'ébourgeonnage. Il y a besoin de s'accorder pour les décisions importantes, comme la date des vendanges. A la cave, ce sera plutôt moi.

M. : Et moi plutôt à la fromagerie. On pense aussi faire des cuvées communes et des cuvées personnelles. Comme ça, chacun peut avoir son domaine de prédilection. Par exemple, je n'aime pas la commercialisation, mais je veux bien faire les livraisons ! [rires]

Propos recueillis par S. Fechtenbaum, janvier 2023.



# Question de taille

## Marceau Bourdarias

« Il faut entrer dans une coopération avec le vivant »

Pour ceux qui ont parlé taille de la vigne ces dernières années avec Maxime Poulat ou Jérémy Bricka, un nom revient très régulièrement, celui de Marceau Bourdarias. Qui est-ce ? Que propose-t-il de nouveau ?

Marceau Bourdarias, qui se présente en toute modestie comme « architecte du vivant », est d'abord grimpeur-élagueur. Il propose depuis plusieurs années des formations sur la taille des arbres, mais aussi de la vigne. Il a appliqué ses connaissances en physiologie des plantes ligneuses pour conseiller ceux et celles qui taillent la vigne. Face aux maladies du bois (Esca, eutypiose...) qui mettent en péril la production et les plants de vigne, il préfère faire un pas de côté pour chercher la cause de ces maladies plutôt que de chercher à en traiter à tout prix les symptômes. Pour lui, une bonne partie de la mortalité des vignes a pour cause... notre façon de tailler. Sans oublier une maladie très répandue : la tractoriose ! Sans le vouloir, à coup de sécateur et de tracteur, nous blessons parfois mortellement nos vignes, ce qui attire les champignons chargés de dégrader le bois mort.

Début 2022, Jérémy Bricka et son salarié suivent sa formation « Taille douce de la vigne », ce qui décidera Jérémy à modifier radicalement la taille de

certains cépages. Maxime Poulat a regardé de nombreuses fois ses vidéos, sur la chaîne Youtube Ver de Terre Production, avant de se lancer.



Marceau Bourdarias combine les connaissances sur la vigne (méthode Poussard améliorée par Reinhold Dezeimeris) en proposant une taille « douce », qui mutile le moins possible la vigne et lui permet de garder le maximum de réserves d'énergie.

Par exemple, pour tailler des bois d'un ou de deux ans, il recommande ainsi de **toujours tailler juste au dessus de la couronne** (le bourrelet à la base du sarment) pour ne pas compromettre la circulation de la sève et permettre un recouvrement rapide de la plaie (voir schéma ci-dessous).

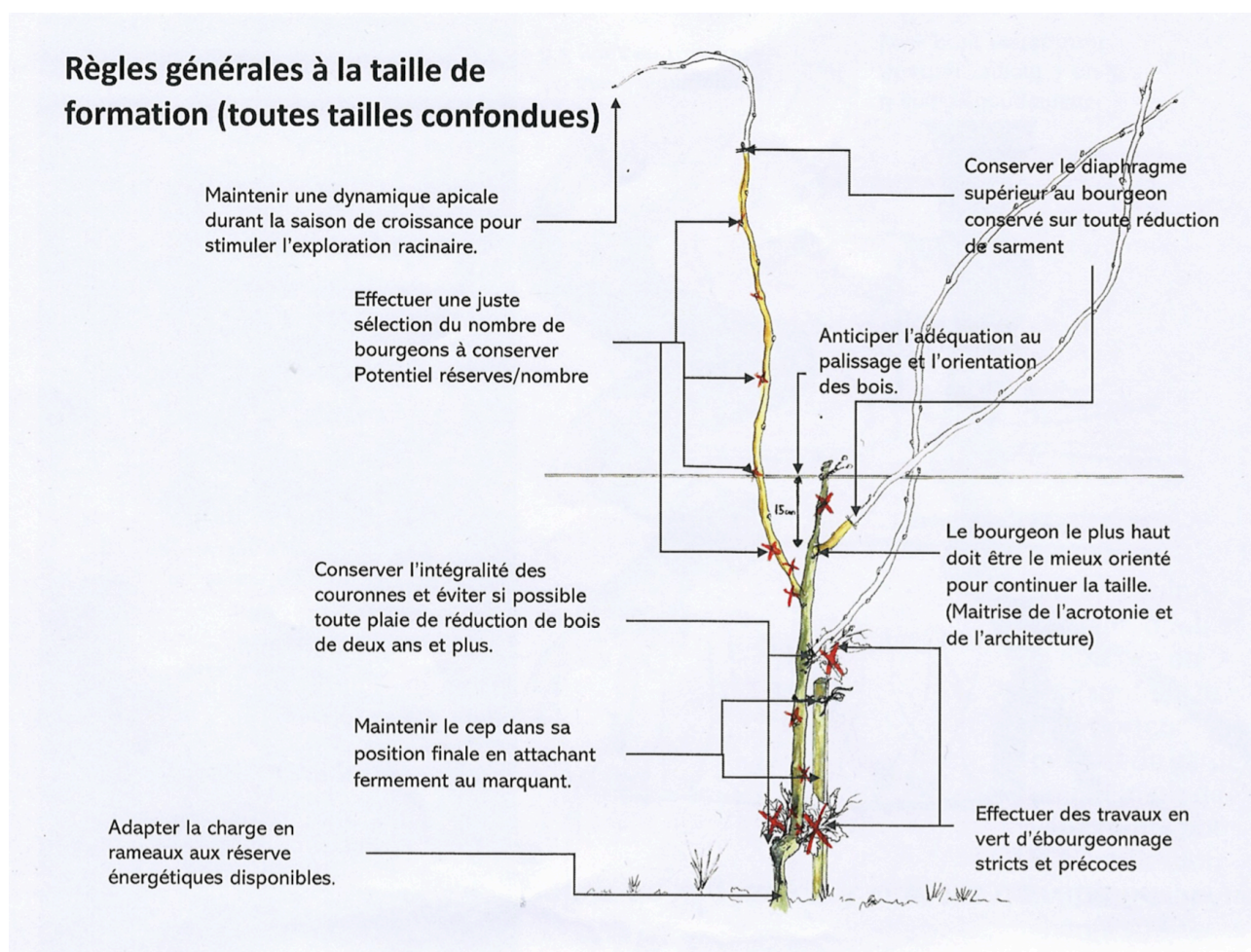


Extrait du cours de taille douce de Marceau Bourdarias

Les bois de plus de deux ans doivent être éliminés en une ou plusieurs années, après un épamprage soigneux.

**Un autre principe est d'accepter un certain allongement de la vigne.** Après tout, c'est une liane que nous conduisons en bonsaï... Pour cela, il recommande de conserver le sarment situé le plus haut en taille Cordon (taille courte), tandis qu'il serait plus judicieux de placer le courson après la baguette en taille Guyot-Poussard (taille longue). Ces choix augmentant automatiquement l'allongement de la vigne, une solution proposée est alors de garder un seul œil franc au lieu de deux. Après plusieurs années de ce traitement, les douces noires de Maxime Poulat menées en cordon sont magnifiques ! Les plaies sont recouvertes au fur et à mesure, formant de jolies « poires ». Je vous recommande d'aller les voir pour vous en convaincre.

Si vous souhaitez approfondir le sujet, vous pouvez regarder les vidéos de Marceau Bourdarias en ligne, suivre l'une de ses formations ou bien consulter le guide papier imprimé par Maxime Poulat, et disponible à la cave de Prébois pour les adhérents à l'association.



Extrait du cours de taille douce de Marceau Bourdarias



# Le point sur l'association



## Investissements 2022

En 2022, VVT a investi dans du matériel d'analyse de vin, du matériel de vinification (cuves, amélioration du matériel existant, pressoir) et un sécateur électrique. Les vigneronnes et vignerons gagnent ainsi en autonomie en réalisant eux-mêmes leurs analyses de vin. Le nouveau pressoir permettra sans aucun doute d'améliorer encore la qualité des vins. Enfin, le sécateur électrique renforce la sécurité des usagers. Ces investissements ont pu être réalisés grâce aux adhérents, aux aides européennes Leader, au département Isère et à la communauté de commune du Trièves. Nous les remercions tous chaleureusement.

## Membres du CA en 2023

Samuel Delus, Gilles Barbe, Maxime Poulat, Gilbert Besson, Manon Delus, Jérôme Joubert, Christine Favré, Jérémy Bricka, Sarah Fechtenbaum, Michel Guiguet, Noël Chevallier, Guillaume Bouscavel, Marc Gachet, Jérôme Herbert, Sandrine Girard.

**Pour ceux et celles qui ne l'auraient pas encore fait, n'oubliez pas de renouveler votre adhésion à l'association !**



## Prochain numéro

**Un vigneron en cours d'installation**  
Guillaume Bouscavel

**Des vignes associatives**  
Avignonet a fêté ses 10 ans

**Le point sur les alternatives au cuivre**

**Le vin du Trièves dans le monde**  
Jérémy Bricka

**Les vigneronnes familiaux du Trièves**

Ce journal est le vôtre. Un sujet vous tient à cœur ? Vous souhaitez prendre la parole ? J'ai écrit des bêtises ?  
Contactez-moi !

Sarah Fechtenbaum  
sara.fechten@orange.fr  
06 30 81 73 96

**Vignes et Vignerons du Trièves**  
Café des arts - Bd Edouard Arnaud  
38710 Mens

vignesvigneronstrieves@orange.fr